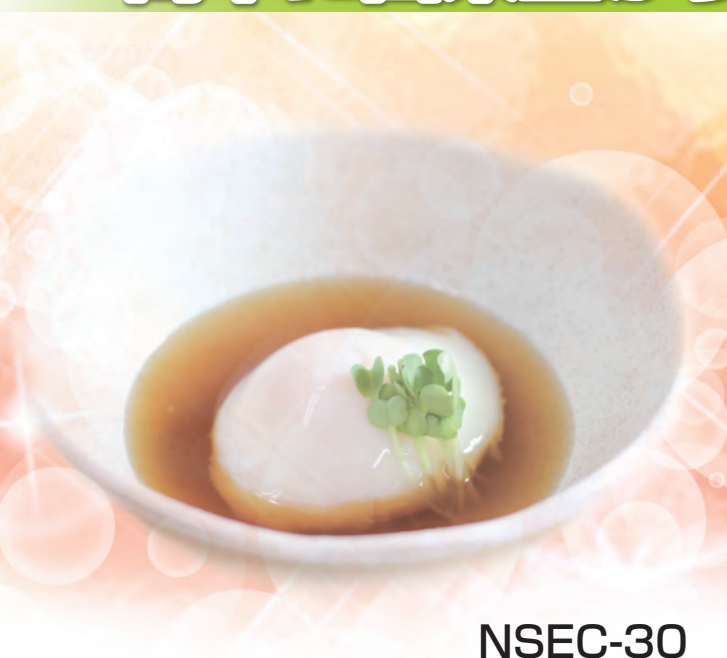


電気温泉玉子クッカー

この一台で温度管理の難しい温泉玉子が簡単に出来上がります!



NSEC-30

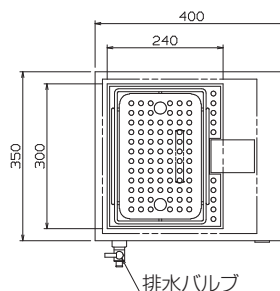


特 長

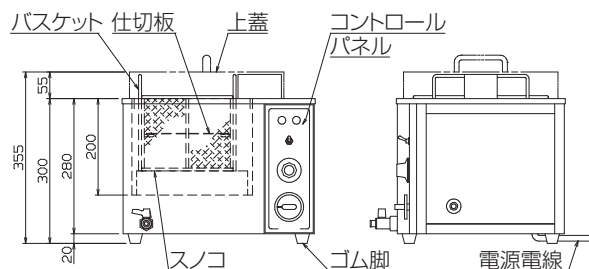
- 給水配管が不要なコンパクトサイズですから、電源のAC100Vコンセントがあれば、どこでも使用できます。
- ニチワ独自のバブリング装置により、お湯の温度ムラが少なく、効率良く温泉玉子ができ上がります。
- 操作が簡単。運転スイッチを入れ、サーモスタットを希望の温度に設定し、後は調理タイマーをセットするだけ。調理終了時にはベルでお知らせします。
(温度調節範囲:30~100℃、調理タイマー最大設定60分)
- 65~68℃設定、約20~30分で温泉玉子ができます。
- 湯槽の水をヒーターが直接加熱しますので加熱効率に優れ、経済的です。

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力 100V	電源電線 2m・プラグ付 (アース線別付)	一次側最大 電流値(A)	調理能力 (個/1回)	排水 (A)	本体 質量(kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
NSEC-30	400	350	300	1000W	2P-15A ㊦	10.0	30	15	14
NSEC-60	530			1350W		13.5	60		16

◎付属品／バスケット、仕切板、スノコ、上蓋(各1個)



排水バルブ



東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせ下さい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支 店: 東京 / 大阪 / 名古屋

営業所: 札幌 / 盛岡 / 仙台 / 埼玉 / 千葉 / 横浜 / 新潟 / 金沢 / 長野 / 静岡 /

三重 / 京都 / 神戸 / 和歌山 / 岡山 / 広島 / 山口 / 高松 / 松山 /

福岡 / 熊本 / 鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2020年12月現在のものです。